

# slow wine

guida  
2018

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

## Ca' La Bionda



Via Bionda, 4  
tel. 045 6801198  
www.calabionda.it  
info@calabionda.it

30 ha - 140.000 bt

**VITA** - Alessandro e Nicola Castellani conducono con passione l'azienda che 20 anni fa il padre Pietro ha fondato in località La Bionda, a Marano di Valpolicella. La famiglia Castellani si occupa di vino da oltre un secolo, e questa sapienza si ritrova nei gesti sicuri con cui oggi i due fratelli lavorano in campo e in cantina, nel rispetto delle tradizioni e con il coraggio di affrontare nuove sfide, come la conduzione biologica delle vigne.

**VIGNE** - Le proprietà aziendali si trovano perlopiù sul colle di Ravazzol, adiacente alla cantina: una sorta di "monopole" alla francese, in quanto Ca' La Bionda possiede la quasi totalità delle vigne presenti sul colle, tra cui alcuni appezzamenti con viti di oltre 70 anni di età. Le rocce basaltiche nere che giacciono sotto la pietra bianca calcarea, il cosiddetto "toar", conferiscono al terreno una vena fresca e sapida che si ritrova in tutti i vini.

**VINI** - Il **Valpolicella Cl. Bio 2016** (● 40.000 bt; 12 €) conquista con il suo colore rosso brillante, il profumo di amarena e la beva schietta. Il **Valpolicella Cl. Sup. Campo Casalvegri 2015** (● 20.000 bt; 21 €) è dotato di complessità, con sentori di liquirizia e ciliegia succosa; al palato è avvolgente e caldo, con buona freschezza e sapidità. Intrigante il **Corvina 2013** (● 4.000 bt; 45 €), dai profumi di rosa selvatica e pepe: entra velutato al palato, ma poi tira fuori gli artigli. L'**Amarone della Valpolicella Cl. Vigneti di Ravazzol 2012** (● 13.000 bt; 53 €) si conferma piacevole e polposo, con note di ciliegia matura e tabacco.

**vino slow** **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. VIGNETI DI RAVAZZOL RIS. 2008** (● 2.600 bt; 75 €) Il vero campione degli assaggi: un Amarone "come una volta", elegante e compassato, che abbandona presto l'iniziale austerità per svelare tutta l'eleganza e la setosità della sua lunga maturazione.

CONCIMI letame, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI indigeni  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologico



Slow Food Editore